

<<下酒小菜>>

图书基本信息

书名：<<下酒小菜>>

13位ISBN编号：9787530813478

10位ISBN编号：7530813471

出版时间：2005-4

出版时间：天津科学技术出版社

作者：王琳

页数：77

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<下酒小菜>>

### 内容概要

《下酒小菜》一书里，从冷菜的制作到热菜的炸、爆、熘、烧、炒面面俱到的向你展示一幅幅可口的小菜，让您的酒更浓，菜更香，家更温馨。

酒，每一个人都会喝，也有人天天喝，姑且不去论酒。

有酒没有菜，或有菜没有酒都是不完美的。

大鱼大肉配起酒来虽然看似不错，内里却和酒相互排斥，如何能让菜成为酒的陪衬，让酒成为菜的伴侣呢？

那就要花一份大功夫，去想，去买，去弄。

## &lt;&lt;下酒小菜&gt;&gt;

## 书籍目录

冷菜 泡菜 辣白菜 梨丝白菜 三味酸菜 麻酱拌白菜 炆菜花 盐水菜花 拌芹菜 酸辣芹菜  
 香芹拌干丝 虾米拌芹菜 虾子炆芹菜 海米炆匠菜 菠菜泥 拌菠菜松 芝麻菠菜 拌菠菜腰球  
 口条海米菠菜 拍黄瓜 糖醋黄瓜 姜汁黄瓜 蒜泥黄瓜 凉拌黄瓜 凉拌番茄 番茄拌黄瓜 番茄  
 花拼盘(荤) 番茄花拼盘(素) 拌土豆丝 拌茄子 拌甜椒 虾皮拌菜瓜 凉拌西瓜皮 风胡萝  
 卜 花生萝卜干 菠菜拌粉丝 海蜇拌萝卜丝 糖醋藕丝 油烧香椿 香椿拌豆腐 双丁拌香椿 拌  
 合菜 油泼茭白 炆肉丝青笋 醉笋 炆笋 素鸡 海米拌干丝 刀圆合璧 葱油鸡 椒麻鸡块 五  
 香熏鸡蛋 熏鱼 酥鱼 盐水虾 水晶虾仁 拌鸡丝 拌双丝 拌鸡丝拉皮 麻辣三丝 肴肉 蒜泥  
 白内 肉脯拼虾 香酥排骨 排骨肉冻 云子凉卷 绿豆肘子 里脊丝拉皮 海带拌肉丝 拌肚丝  
 盐水肚丝.....热菜·炸热菜·爆热菜·熘热菜·烧热菜·炒

<<下酒小菜>>

媒体关注与评论

书评无法拒绝的简单美味。

<<下酒小菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>